

# Courge spaghetti au pesto de roquette [Base de pesto à conserver]



“ Avec ce qui reste de roquette sauvage du jardin et une de mes 20 courges spaghetti ! J'ai aussi préparé de la roquette à l'huile d'olive que je conserve au congélateur. Je me sers de cette base pour différentes recettes.”

## Les Ingrédients :

(Pour 4 à 8 personnes) :

- 1 [courge spaghetti](#) de petite taille
- Fromage (parmesan, pecorino...)
- Sel et poivre
- 1 gousse d'[ail](#)
- 50 g de pignons
- 50 g de parmesan
- Huile d'olive
- Sel et poivre

**Pesto de roquette...**

- 50 g de feuilles de [roquette](#)

## Les Étapes :

### Préparation du pesto...

Mixez ensemble les feuilles de roquette, les pignons, l'ail et le parmesan. Ajoutez l'huile d'olive en fonction de la consistance souhaitée. Mixez. Rectifiez l'assaisonnement.

### Préparez la courge...

Faites cuire la courge spaghetti à l'eau (→ Lire un peu plus loin). Une fois cuite, coupez la courge en deux. Retirez les graines puis la chair à l'aide d'une cuillère que vous mélangerez au pesto de roquette et au fromage.

Dégustez en accompagnement.

## Et Que Dire De Plus ?

→ **Base de pesto et conservation...** Lavez les feuilles de roquette avec les tiges que vous déposerez dans un contenant approprié dans le but de les mixer avec un filet d'huile d'olive. Si le mélange est trop épais, rajoutez un peu d'huile. Salez. Vous pouvez congeler ce mélange et vous en servir pour des recettes à base de roquette. Pour ce faire... répartissez la mixture dans des bacs à glaçons. Un fois congelés, transférez les glaçons de roquette dans un sachet plastique et décongelez au besoin... tout comme le [basilic à l'huile!](#)

→ **Cuisson de la courge spaghetti à l'eau...** Pour ce faire, utilisez une grande marmite dans laquelle vous posez la courge. Couvrir d'eau. Amenez à ébullition puis salez l'eau. Laissez cuire environ 20 minutes ou jusqu'à ce que la pointe d'un couteau transperce facilement la peau et la chair de la courge. Refroidissez-la, en la trempant dans un bac d'eau froide (ceci permet de stopper la cuisson).

→ Conservez les graines de courges pour en faire des [graines de courge séchées au sel](#)... super pour l'apéro!

→ Tout savoir sur la [courge spaghetti...](#)